

L'osteria dei ragazzi detenuti a Bologna. Nasce la Brigata del Pratello

Si moltiplicano e si approfondiscono le realtà gastronomiche che esplorano le potenzialità del lavoro in carcere per contrastare il rischio di recidiva e garantire una vita più dignitosa ai detenuti. E diversi istituti penali d'Italia puntano sulla ristorazione, come attività formativa e creativa per garantire un'opportunità di riscatto. Succede da tempo a Milano (InGalera), Torino (Liberamensa), e più di recente a Roma (Osteria degli Uccelli in gabbia). La novità arriva dal carcere minorile Siciliani di Bologna, dove una volta al mese, ogni giovedì, vanno in scena le cene della Brigata del Pratello. Il progetto è promosso da FOMAL, ente impegnato nella formazione professionale per la ristorazione e dal 2010 al lavoro nel carcere del Pratello, con il sostegno della **Fondazione del Monte** di Bologna e Ravenna e della Regione Emilia Romagna. I ragazzi coinvolti nel servizio di sala e cucina, infatti, lavo-



rano da mesi al fianco di cuochi e maitre professionisti per imparare il mestiere: 8 di loro, guidati dai maestri, saranno protagonisti delle cene evento, da gennaio 2020 aperte anche al pubblico, previa prenotazio-

ne online. Una cinquantina i posti a disposizione nella bella sala allestita nel corridoio dell'ex chiostro del monastero quattrocentesco che oggi ospita il carcere.

brigatadelpratello.it

